

Pan caliente®

CENTROAMÉRICA Y REPÚBLICA DOMINICANA

{ Una buena **FERMENTACIÓN** para
un buen producto }

- ABC digital para panaderías
- Higiene: aliado de nuestro negocio



PRESENTACIONES
50 Lbs, 100 Lbs y 120 Lbs.



PRIMAVERA

HARINA DE TRIGO DE PRIMERA

Harina de Trigo fuerte, de mayor absorción de agua, y con excelente tolerancia a los distintos procesos y condiciones de producción.

Elaborada con trigo de primera calidad, fortificada con vitaminas y minerales, diseñada para panadería con producción de panes de fermentación larga, obteniendo panes de magnífica textura. Contiene alto nivel de proteínas y su tiempo de fermentación va de corto a alto, de acuerdo al proceso de producción.

ESPECIAL PARA LA ELABORACIÓN DE:

- Pan de agua
- Pan sobado
- Pan Baguette/Pan Campesino /Europeo
- Pan ciabatta
- Pan de Barra/ Viga
- Telera
- Pizzas

SANTO DOMINGO
Calle Olegario Vargas No. 1, Villa Duarte
Tel.: 809-788-2222, Opción 1

SANTIAGO
Avenida Antonio P Haché
esquina Padres las Casas
Tel.: 809 971 0063



servicioalclientemozama@molinosmodernos.com

Disponibile en:
República Dominicana





Quesadilla de arroz

Ingredientes.

- 1 lb 442 g Harina suave
- 224 g Harina de arroz
- 1 lb Capullo pastelería fina
- 1 lb 442 g Azúcar
- 5 g Sal
- 21 g Polvo para hornear
- 10 Huevos
- 1 lb 50 g Leche líquida
- 1 lb Queso seco
- 224 g Crema

Procedimiento.

1. Cremar la margarina, azúcar y sal durante 5 min, en velocidad media.
2. Agregar los huevos uno a uno y batir durante 3 minutos.
3. Agregar las harinas y polvo para hornear, y mezclar por 3 min en velocidad media.
4. Agregar el queso seco, crema y leche, y mezclar durante 2 min, hasta incorporar.
5. Colocar mezcla en bandejas.
6. Hornear 25 min a 170°C.



Margarinas.



Base grasa emulsionada especial para la elaboración de productos de panadería con masas de crecimiento.



Base grasa emulsionada especial para la elaboración de productos de repostería hojaldrada.



Base grasa emulsionada especial para la elaboración de productos de repostería.



Base grasa emulsionada multipropósito.



Base grasa emulsionada especial para la elaboración de productos de repostería con masas batidas.



Rellenos
frutales



Relleno de
Fresa



Relleno de
Manzana
con canela



Relleno de
Piña

Otros
rellenos



Glaze de
Fresa



Glaze de
Piña



Glaze
Natural

Glazes



Crema
Pastelera



Dulce de
Leche



Contacto:

PBX: (+502) 2328-5212

PBX: (+1 809) 873-4309

PBX: (+503) 2555-9800

contacto@natureceites.com

Editorial

Uno de los alimentos más importantes a nivel social y que cohesionan a familias y comunidades enteras en todo el mundo, es el pan. Su importancia no solo es alimenticia, sino además social y cultural. Todos necesitamos del pan nuestro de cada día. En Molinos Modernos estamos conscientes de la importancia de este alimento, por ello trabajamos todos los días para brindarles a nuestros socios y clientes productos de la más alta calidad a un precio justo. Y, entre los servicios que les ofrecemos, hemos preparado con mucho entusiasmo un nuevo número de la revista **Pan Caliente®**, en donde queremos con nuestros contenidos ser un ingrediente activo de todas las buenas acciones que ustedes realizan todos los días en sus panaderías y negocios.

En nuestra sección **Amasando el éxito** hablamos sobre cómo la higiene se convierte en un aliado indispensable en nuestro negocio. La aplicación de prácticas adecuadas de higiene y limpieza reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones en nuestros clientes y en las pérdidas del producto, además, contribuye a construir una imagen de calidad a nuestro negocio.

Ingredientes para una buena mezcla nos presenta para este número el proceso de fermentación, ya que este es vital, en gran parte, de la calidad y el sabor de nuestro pan. Conoceremos cómo mejorar los procesos para sacarle ventaja.

En **harina de nuestro costal**, les presentamos un ABC digital para panaderías, el cual te ayudará a implementar las reglas y normas básicas del uso correcto de las redes sociales para tu emprendimiento y, con ello, mejorar tus ventas y tu imagen ante tus clientes.

Como siempre, traemos historias inspiradoras en **Maestro artesano**, en esta ocasión de El Salvador, Nicaragua y Costa Rica, además de recetas maravillosas para implementar en tu negocio y un momento de esparcimiento en el **Rack de entretenimiento**. Esperamos con mucha alegría que este nuevo número sea de utilidad para todos, que son parte importante de nuestra familia.

Atentamente,

Alan Duarte

Director de Finanzas Harinas

Sumario

HARINA DE NUESTRO COSTAL ABC digital para panaderías	06
INGREDIENTES DE UNA BUENA MEZCLA Una buena fermentación para un buen producto	10
AMASANDO EL ÉXITO Higiene: aliado de nuestro negocio	14
FÓRMULAS DE DON FARINO Pizza integral (Guatemala)	18
Mini pizzas (El Salvador)	19
Brazo de almendra y caramelo (Honduras)	20
Pan integral de zanahoria (Nicaragua)	21
Pan de leche con tang zong (Costa Rica)	22
Pan multicereales (República Dominicana)	23
NEWS Primer Festival de Pan de Yemas (Guatemala)	24
Segunda ExpoPanadería y Repostería (Costa Rica)	25
MAESTRO ARTESANO Cuatro décadas endulzando el paladar de los salvadoreños (El Salvador)	26
Calidad y tradición por excelencia (Nicaragua)	28
El arte de amasar con amor (Costa Rica)	30
RACK DE ENTRETENIMIENTO	32

Créditos

Pan Caliente® es una publicación trimestral de Molinos Modernos. Su distribución es gratuita en Centroamérica y República Dominicana a empresas relacionadas con la industria alimenticia.



CONSEJO EDITORIAL

Arturo Caballer Casas

Director Regional Mercadeo & Desarrollo de Negocios - Harinas

María Fernanda Rodríguez

Gerente de Desarrollo de Negocios - Harinas

COLABORADORES

Ricardo Chacón

Coordinador de Mercadeo Operativo Molinos Modernos

Misael Carranza

Supervisor Técnico CEDECAP Costa Rica

Fernando Beteta

Gerente de Medios Digitales CMI Alimentos

Servicio al cliente

pancaliente@molinosmodernos.com



Daniel Panedas
Director

Carol Márquez
Gerente General

Alba Hernández Véliz
Gerente de Publicaciones

**Óscar Ismatul, Ricardo Vásquez
Guevara y Gabriela Mora**
Periodistas

Ronald Cuyán
Diseño de Espiguita

Pedro Domínguez
Diseño y diagramación

Ninguna parte de esta publicación, textos, fotografías o logotipos puede ser reproducida o transmitida por ningún medio electrónico, digital o mecánico, incluidos escaneado, fotocopiado, grabado o archivado en ningún sistema sin antes obtener permiso por escrito de Molinos Modernos.



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en www.molinosmodernosenlinea.com

Este es un proyecto realizado para Molinos Modernos por 7Zero Studio.

Harina Integral



Especial para la elaboración de productos con mayor contenido de fibra

33 Calle 25-30 zona 12, Guatemala
12 Avenida 1-82 zona 3, Quetzaltenango

Tel. (502) 2277-1616
servicioalcliente@molinosmodernos.com

 CEDECAP
GUATEMALA



DISPONIBLE
EN:
GUATEMALA



ABC Digital para Panaderías

En los últimos años, las personas han migrado a nuevos medios para informarse, comprar y resolver sus problemas cotidianos. En este contexto, las redes sociales han tomado protagonismo como fuentes donde nos enteramos y conocemos mucho de lo que pasa; para un negocio, esto es una oportunidad de llegar a nuestros clientes.

Por: Óscar Ismatul (texto).

Las personas buscan básicamente cinco cosas cuando entran a sus teléfonos o computadoras: ¿qué pueden ver?, ¿qué pueden aprender?, ¿qué pueden descubrir?, ¿qué pueden hacer? y ¿qué pueden comprar? Por ello, un paso básico para iniciar las redes sociales de tu negocio es ofrecer contenido interesante, y una forma de hacerlo es establecer qué distingue tu oferta de la de la competencia. Según Fernando Beteta, Gerente de

Medios Digitales, CMI Alimentos, la diferencia entre calidad o precio, innovación en tus productos, cercanía y presentación son puntos clave. Aunque tengamos muchos objetivos es importante tener presente que lo más importante es incentivar el consumo de nuestros productos, esto se logra a través de mejorar nuestra reputación.

Esta guía te ayudará a aclarar las dudas más frecuentes cuando decidas utilizar redes sociales para impulsar tu negocio.

¿QUÉ INFORMACIÓN DEBO COLOCAR EN MIS REDES SOCIALES?

Facebook es una plataforma donde las personas conversan sobre todo tipo de cosas, tienden a leer y luego comentar las publicaciones que les interesan. En el caso de una panadería, colocar tips para consumir nuestros productos o tutoriales sobre cómo hacer un postre con nuestro pan, funciona muy bien para interactuar. En tanto Instagram, es ideal para demostrar, a través de imágenes, la calidad de

nuestros productos, podemos compararlo con el mostrador de nuestra panadería en versión digital. Una forma interesante puede ser contar la historia del proceso de producción de panes muy especiales, por ejemplo. Aunque no tengamos una cámara profesional, con un teléfono en buenas condiciones es suficiente para tomar fotos adecuadas para redes sociales. Instagram tiene muy buenos filtros, pero no abusos de ellos; la apariencia natural de los productos es importante.

¿QUÉ NO DEBEMOS PUBLICAR EN NUESTRAS REDES?

Debemos tener claro que nuestras redes sociales son para el negocio. Dámaris Quisquinay, experta en mercadeo digital, nos da los siguientes consejos sobre lo que no debemos publicar.

Nunca coloques en las redes sociales de la panadería opiniones personales de cualquier índole.

Evita hablar de temas controversiales como política y religión.

No subas fotos de mala calidad o movidas, esto le resta imagen al negocio.

Revisa tu ortografía. Aunque parezca obvio es uno de los errores más recurrentes de los negocios pequeños.



Al utilizar redes generalmente creemos que en los primeros días obtendremos miles de seguidores y muchos clientes, sin embargo, es un proceso de prueba y error donde la paciencia y la seguridad son importantes. Es indispensable mantener los objetivos claros y evaluar cada semana el resultado de nuestras publicaciones midiendo los «me gusta» «me encanta» y los comentarios.

El consejo de Espiguita

Siempre hay que responder los malos comentarios. Si alguien publica algo negativo en tus redes sobre tus productos o servicios, responde. Ve como una oportunidad para convertir esa situación negativa en una positiva y mostrarle al cliente disgustado que te importa.



Según Quisquinay, lo más importante es tener en cuenta la naturaleza de nuestro negocio, conocer a nuestros clientes y evitar, a toda costa, mezclar el contenido de nuestras redes personales con las redes de la empresa.

¿QUÉ HERRAMIENTAS PUEDO UTILIZAR PARA HACER MIS PUBLICACIONES MÁS VISTOSAS?

Hoy, todos somos generadores de contenido, lo hacemos al subir post a nuestras redes personales y, para ello, no utilizamos nada más que nuestro teléfono inteligente. Por tanto, es totalmente viable generar contenido a partir de las herramientas que nos da nuestro teléfono, lo que vale es intentar, ser creativo y aprender en el camino. Sé curioso y explora las herramientas que te dan las redes sociales y tu teléfono. Pero si quieres ser más

proactivo, existen algunas aplicaciones móviles que te ayudarán a producir imágenes más profesionales, entre ellas:



CANVA: Puedes modificar las imágenes a los tamaños adecuados para las diferentes redes sociales, agregar textos por encima de las imágenes y darle un toque diferente a tu contenido.



DESYGNER: Es una aplicación de fácil uso que permite hacer materiales específicamente para redes sociales con gran contenido de diseño.



GIPHY: Ideal para generar gifs y darle un toque de entretenimiento y diversión al contenido.





UN SENCILLO Y FUNCIONAL PLAN

Hacer una planificación para manejar el contenido de las redes sociales no es tan complicado. Quisquinay nos explica algunos sencillos pasos.

Pensemos en al menos dos objetivos claros y alcanzables en un tiempo determinado. Por ejemplo, aumentar nuestras ventas y que más compradores nos visiten, pon la cantidad que quieres alcanzar y el tiempo en que lo quieres hacer.

Lo segundo es pensar en cómo podríamos lograr esos objetivos utilizando nuestras redes. Algunas ideas pasan por realizar ofertas, hacer degustaciones, lanzar un nuevo producto, etc.

¡Ahora pensemos creativamente! Cuando ya decidimos sobre nuestras acciones, hay que llevarlas a las redes con una matriz de contenidos. Pensemos en fotografías o videos y textos invitando a nuestros clientes y amigos a que los prueben. Por ejemplo, si tu dinámica es poner en oferta el pan dulce, toma una foto bonita con toda la gama de pan que tengas y acompáñalo con un texto sencillo como el siguiente: «¡Esta semana tenemos una dulce noticia! Todo nuestro pan dulce está en oferta para que tengan en casa más momentos para compartir».



Recuerda siempre, los videos que subas a estas dos redes sociales no deben ser de más de un minuto.

Después de que finalice el período de la oferta haz una pequeña evaluación de las acciones para medir si alcanzas tus objetivos y qué podrías mejorar.

Renueva tu plan de acciones al menos una vez al mes.



Una vez al día es suficiente

Fernando Beteta de Molinos Modernos confirma que no es la cantidad de información que publiques sino la calidad. Subir al menos un post o una publicación al día mantendrá informados a tus clientes y con la atención en tus actividades. Aquí te dejamos ideas para que administres y saques lo mejor de cada red en favor de tu marca.



En Facebook

1. Crea una página de fans para tu negocio. Eso te permitirá la opción de pagar publicidad cuando quieras, en un perfil personal no podrás hacerlo. Algunas diferencias entre un perfil y una página de fans son.

Perfil personal

- Uso no comercial.
- Los usuarios te agregan como amigo.
- Cantidad de amigos limitada.
- Administrado por un único usuario
- Información personal

Página profesional

- Uso profesional.
- Los usuarios hacen clic en «me gusta».
- Cantidad de «me gusta» ilimitada.
- Administrado por muchos usuarios.
- Información de la marca.
- Plataforma de anuncios Facebook Ads.

2. Publica videos. Para los jóvenes es más importante ver un video que una fotografía. Logra más interacción y muestra el entorno de tu negocio, pero antes asegúrate que el lugar esté limpio y ordenado.
3. Usa una foto de portada impactante: Facebook te permite colocar una foto de portada en la parte superior de tu página de empresa, deberás optimizar ese espacio para captar la atención de los visitantes nuevos, alentarlos a explorar tu página y aprender más sobre lo que tu negocio hace.
4. Añade una foto de perfil reconocible: Elige una foto que tus visitantes puedan reconocer fácilmente, como el logotipo de tu negocio. Esto es sumamente importante para que las personas te encuentren.



En Instagram

1. Usa los filtros de la aplicación para hacer tus fotos más llamativas. Las posibilidades son infinitas.
2. Utiliza imágenes divertidas de tu negocio, eso le gusta mucho a la gente.
3. Trata de interactuar más con tus clientes, si alguien escribe pidiendo información, responde lo antes posible. Esto aplica también para Facebook.
4. Crea expectativa con las fotos. Cuando estés a punto de presentar un nuevo producto, coloca fotos del proceso de creación sin contar todo el asunto. A los clientes les encantan las sorpresas.
5. Muestra a tu equipo de trabajo. Eso te hace más cercano y humano.
6. Has concursos. Hay muchas fórmulas, regala sonrisas a tus clientes y entreténlos.



Fhacasa



Harisol



Hariperla

Información

800 HARINAS (800-427-4627) (506) 6296-0150
acl.mercadeo@molinosmodernos.com

Centro de Desarrollo y capacitación

De la rotonda de las Garantías Sociales 300 mts Sur, dentro de las instalaciones del Centro Comercial Paseo del Parque

Molinos Modernos

Molinos Modernos CR

Disponible en:

Costa Rica



Una buena férmentación para un mejor producto

El proceso de fermentación es vital para la gran mayoría de nuestros productos. De ella depende, en gran parte, la calidad y el sabor de nuestro pan. Conoceremos los diferentes tipos y cómo mejorar los procesos para sacarle ventaja.

Por: Óscar Ismatul (texto)

La transformación del azúcar por la levadura para producir alcohol etílico y gases es lo que se conoce como fermentación.

De acuerdo con el experto Misael Carranza, del Centro de Capacitación de Molinos Modernos (Cedecap), de la fermentación adecuada depende el volumen y sabor del pan. Es por ello que este proceso es muy importante. Y aunque parece muy sencillo y mecánico, debemos tener en cuenta que se lleva a cabo en tres etapas:

La primera se da al contacto de la levadura con la harina. De inmediato el azúcar que se encuentra en la harina reacciona y comienza la fermentación.

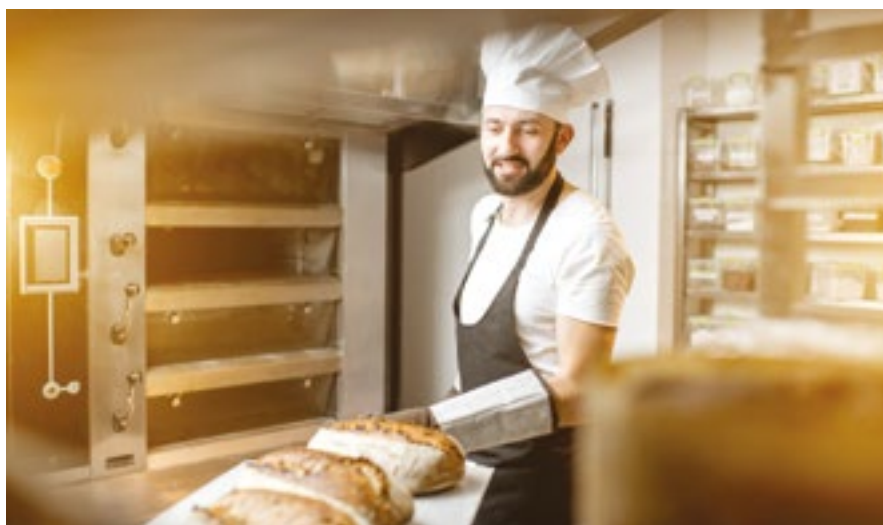


La segunda fase es la más larga, y es cuando ocurren todos los procesos químicos más complicados y largos: la harina se transforma y comienza el cambio de su textura, dependiendo del producto que estemos horneando.

Por último, se da un proceso de fermentación cuando la pieza de pan alcanza los 55 grados centígrados, ya que a esa temperatura las células de la levadura mueren.



Existen dos tipos de fermentación en la panadería: la alcohólica que se produce por el azúcar presente en la harina, la cual reacciona con la levadura y produce gas para levantar la masa, y la láctica, que es la leche cuajando.



ELEMENTOS A TOMAR EN CUENTA

Carranza afirma que existen muchos aspectos que pueden afectar una fermentación adecuada y tienen que ver con las materias primas y con factores externos como la temperatura y el ambiente. Veamos cuáles y cómo.



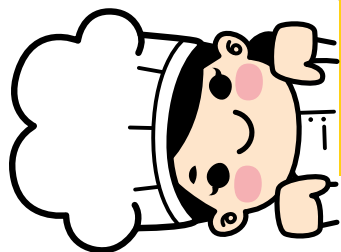
HARINA

Cuando esta tiene exceso de maltosa afecta directamente en el proceso. Esto, además, puede generar un color rojizo en el pan. La harina contiene azúcares naturales: maltosa y glucosa. La cantidad de estos azúcares se denomina índice de maltosa. Los azúcares presentes en la harina son fermentados por las levaduras.



GLUTEN

La calidad del gluten es un factor importante para la obtención de un buen pan. Un gluten de calidad y elástico permite un buen desarrollo. Un gluten de mala calidad no se estirará suficiente, volviéndose rápidamente poroso y dejando escapar el gas producido por la fermentación.



LEVADURA

La cantidad de levadura tiene una acción directa sobre la actividad de la fermentación, por lo tanto, a mayor cantidad de levadura ésta consumirá más rápidamente el alimento. No se produce más gas por haber echado más levadura sino que se produce más rápidamente.



SAL

La sal añadida a la masa en una dosis correcta actuará directamente sobre el sabor del pan. Por el contrario, si ésta se añade en exceso afectará el sabor y la fermentación será lenta.



GRASAS Y AZÚCAR

Dependiendo de la dosis de grasa o azúcar, la velocidad de fermentación puede aumentar o disminuir.



El gluten en la fermentación

El gluten desarrolla un papel fundamental durante la fermentación, ya que contribuye directamente a la retención de los gases generados por la levadura durante dicha fase. A la vez, el gluten debe ceder al impulso de ese mismo gas sin presentar roturas ni desgasificaciones. Ello desencadena un aumento de volumen en la masa. La cantidad óptima de proteína que debe contener la harina para posteriormente poder formar gluten debe girar en torno al 10-12%. Igualmente, la calidad de esta proteína será tanto o más importante que su cantidad.



Masa débil y extensible

(masa que se extiende durante la fermentación):

- ✓ Harina floja y extensible
- ✓ Masa blanda
- ✓ Masa fría
- ✓ Poco tiempo de reposo, que coincide con poca cantidad de levadura.
- ✓ Falta de amasado.



Masa fuerte y tenaz (masa redondeada y barras que se retuercen durante la fermentación):

- ✓ Harina fuerte y tenaz
- ✓ Masa dura
- ✓ Masa caliente que coincide con mucha levadura
- ✓ Poco tiempo de reposo que no permite la suficiente relajación del pastón ya formado



Masa que durante la fermentación se forma corteza:

- ✓ Falta de humedad
- ✓ Corrientes de aire
- ✓ Masa caliente y dura
- ✓ Temperatura por encima de los 300 °C



Fermentación lenta:

- ✓ Poca levadura, vieja o mal conservada
- ✓ Masa fría
- ✓ Exceso de sal o azúcar
- ✓ Frío donde se desarrolla la fermentación
- ✓ Harina con baja actividad enzimática



Fermentación rápida:

- ✓ Exceso de levadura
- ✓ Masa caliente
- ✓ Poca sal o azúcar
- ✓ Temperatura alta de fermentación

Con información de: entrevista Misael Carranza, del Centro de Capacitación de Molinos Modernos (Cedecap), www.franciscotejero.com, <https://hinojosaramos.wordpress.com>



Higiene: aliado en nuestro negocio

La aplicación de prácticas adecuadas de higiene y limpieza en la panadería, reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones en nuestros clientes y en las pérdidas del producto, además, contribuye a construir una imagen de calidad a nuestro negocio.

Por: Óscar Ismatul (Texto)

Mantener las zonas de trabajo aseadas proporciona una mayor productividad, una considerable reducción de accidentes, mayor confort para el trabajador y una mejor imagen al cliente. El colaborador, como norma, debe mantener su zona limpia y ordenada, y dedicar los últimos instantes de su jornada a esa labor. Diseñar un plan de trabajo sobre la higiene y limpieza es fundamental para el negocio, afirma Misael Carranza Calderón, supervisor técnico de Cedecap. Si te planteas y respondes algunas preguntas puntuales, puedes realizar un diagnóstico del estado de tu sistema de higiene. A continuación te damos una guía y recomendaciones dadas por expertos.



1

¿Qué necesito limpiar y desinfectar?

Define las necesidades de limpieza y desinfección (áreas de proceso, áreas de oficina, mesas de trabajo, pisos, paredes, equipos, utensilios, etc.). Se requiere una planeación con tiempo para establecer cuáles son las exigencias de higienización diarias, semanales, mensuales y anuales.

2

¿Quién o quiénes son los responsables de realizar las tareas de limpieza?

Aunque son los colaboradores los encargados de estas tareas, es necesario que un supervisor realice inspecciones periódicas para garantizar que todo se cumpla según lo establecido.

3

¿En qué momento del día o del proceso deben realizarse las tareas de limpieza y desinfección?

Es mejor realizarlas al inicio y al final de cada turno o bien cuando se cambien productos durante la preparación. Debe programarse suficiente tiempo para realizarlas.

4

¿Cómo voy a limpiar y desinfectar mi espacio?

Anota los procedimientos de limpieza y dalos a conocer a los colaboradores. Esto les servirá de guía y les indicará paso a paso la forma de realizar cada labor. Sé específico en las herramientas y los productos químicos que se van a utilizar.

5

¿Con qué frecuencia se va a limpiar y desinfectar?

Elabora un horario de limpieza y desinfección, para ello toma en cuenta el nivel de uso del área y de contaminación que puede generarse sino se hace. Este debe planearse de manera que no se interrumpen las tareas de producción.

EUTENSILIOS Y PRODUCTOS PARA LIMPIAR

En el mercado hay una gran variedad de dispositivos. Cepillos de nailon o plástico, esponjas de celulosa, guantes de hule gruesos, trapos limpios, escobas, cepillos, trapeadores, recogedores, sacudidores y cubetas con aditamentos para exprimir trapeadores son los utensilios básicos. Es muy importante que los separes de otros instrumentos de producción.

En cuanto a los productos, es muy importante que tengan las siguientes características: no deben tener olor, no pueden ser tóxicos, no deben irritar o ser corrosivos, deben ser efectivos en materia orgánica, solubles en agua, estables en las preparaciones y fáciles de manejar. Nuestro experto recomienda utilizar:

✓ **Detergentes:** Lava rutinariamente cubiertos, superficies y equipo con ellos. Los detergentes pueden penetrar las impurezas fácilmente y ablandarlas.

✓ **Limpiadores disolventes:** Utilízalos periódicamente sobre superficies donde ha sido quemada grasa (antigrasa).

✓ **Limpiadores ácidos:** Úsalos en depósitos de minerales y otro tipo de impurezas que los detergentes no pueden quitar. Utilízalos para remover sarro en las máquinas de lavado industrial y mesas de calentamiento al vapor.

✓ **Limpiadores abrasivos:** Remueve acumulaciones de impurezas que no se quitan con detergentes de uso común.



Los productos de limpieza deben estar en un casillero o armario con llave.





LOS PELIGROS DE LA POCA HIGIENE

Los riesgos más comunes van desde la contaminación de los alimentos en las etapas de proceso pasando por la disminución de la vida útil y eficiencia del equipo, aumento de la posibilidad de una infestación por plagas hasta la disminución de la vida útil del producto final.

Las materias primas no deben, por ninguna razón, colocarse sobre el piso, deben estar sobre tarimas. Si hay procesos de limpieza húmedos, es importante siempre proteger las materias primas del agua; la harina, por ejemplo, absorbe humedad.

Aunque no existe problema alguno que dos áreas como la bodega y la cocina compartan el mismo espacio, lo más importante es que exista una correcta manipulación y almacenamiento de las materias primas. Los equipos y productos de limpieza deben estar en un lugar donde no tengan contacto con materia prima ni producto final.

Personal sano, producción segura

El Centro de Capacitación de Molinos Modernos (Cedecap) recomienda que todos los colaboradores de nuestra panadería pasen, al menos, por un examen médico general y que informen inmediatamente sobre heridas o infecciones en la piel, esto para evitar contacto con materias primas. El baño diario, no utilizar pulseras, relojes o cualquier otro tipo de joya y la cobertura de la cabeza son procedimientos obligatorios.



Un problema con la higiene en el área de producción puede llevar a perder nuestro negocio, por cierre por parte de las autoridades de salud o por pérdida de clientes por mala calidad del producto o enfermedad.

CÓMO Luchar CONTRA LAS PLAGAS

Es muy importante definir los pasos a seguir con las plagas, pero primero es obligatorio hacer un diagnóstico.

MÉTODO	RESPONSABLE	DIAGNÓSTICO	FRECUENCIA	PRODUCTO A APLICAR
Fumigación preventiva	Agente especializado en fumigación de locales comerciales	Empresa de servicios	3 veces al año, siempre y cuando manejes buena limpieza y desinfección del local	Usar plaguicidas, aplicados y operados por personal capacitado, los mismos deben estar aprobados por el Ministerio de Salud del país
Fumigación correctiva		Se realiza a raíz de un hallazgo de plaga en el local comercial por medio de los encargados del proceso	Las veces que sean necesarias hasta erradicar la plaga. (En el caso de la cucaracha germánica debe de haber un rompimiento de ciclos)	
Limpieza preventiva	Colaboradores	Se realiza inspección en todas las áreas. Considerar: Presencia de excremento Pisadas o huellas Marcas de dientes Madrigueras o nidos Sendas o caminos Marcas grasosas Manchas de orina Roedores, insectos, etc., muertos o vivos Chillidos de roedores Olor característico de roedores.	Una vez al mes como mínimo. En caso de encontrar un signo de infestación, acudir al profesional de fumigación	Se aplica producto recomendado por el especialista en las dosis adecuadas. NUNCA debes usar plaguicidas comerciales, ya que no son aptos para lugares donde se procesan alimentos

LA ILUMINACIÓN Y LA VENTILACIÓN

El local debe disponer de iluminación natural o artificial adecuada para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica. Si se usa artificial, esta debe ser de luz neutra o natural (4000 kelvin), que produce sensación de limpieza y frescura, y las lámparas deben estar protegidas.

En el caso de la ventilación, es vital contar con los medios adecuados, ya sea de forma natural o mecánica, esto ayuda a: controlar la temperatura ambiente, controlar los olores que puedan afectar a los alimentos; y controlar la humedad para asegurar la sanidad de los mismos.



Recetas
Fórmulas de don Farino

Centroamérica y República Dominicana





Pizza integral

(GUATEMALA)

{INGREDIENTES}

%		Libras	Onzas*
50	Harina integral	1	8
50	Harina dura	1	8
55	Agua	1	11
10	Aceite	-	5
2	Levadura	-	1
2	Sal	-	1

* Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilo.

{PROCESO}

- Pesa todos los ingredientes.
- Mezcla todos los ingredientes y amasa por cuatro minutos en primera velocidad.
- Refina en el cilindro un 50% (aproximadamente quince pasadas)

- Bolea, si es pan pizza, 1.5 libras de masa. Si es masa delgada, 12 onzas de masa.
- Déjala reposar por veinte minutos. Luego estira y figura y déjala reposar por otros 30 minutos más.

Tiempo de horneado: 8 minutos

Temperatura del horno: 210 °C / 410 °F

{ANOTACIONES}

- Para la pizza se recomienda refinar al 50% para que la consistencia de la pieza mantenga su humedad.
- Los ingredientes a colocar en la pizza son al gusto.

{RENDIMIENTO}

- Tres pan pizza de 1.5 libras o seis crosty pizza de 12 onzas.



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta receta.



Mini pizzas

(EL SALVADOR)

{INGREDIENTES}

%		Libras	Onzas*
100	Harina fuerte	2	-
53	Agua	1	1
10	Aceite de oliva		3 ¼
2	Sal		¾
1	Hierbas secas		¼
0.5	Polvo de hornear		1/8
0.5	Levadura		1/8

**Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilo.

{PROCESO}

- Pesa muy bien todos los ingredientes.
- Coloca todos los ingredientes en el tazón de la batidora y mezcla hasta obtener una masa desarrollada.
- Retira del tazón y deja reposar por unos cinco minutos cubierta con plástico.

- Corta piezas de dos onzas formando una bola, déjalas fermentar por una hora y estíralas con el rodillo dándoles forma redondeada, una vez estiradas, ya puedes añadir la salsa de tomate y los ingredientes que prefieras.
- Hornea cada una de las pizzas por un corto tiempo a una temperatura elevada para evitar que los ingredientes se resequen.

Tiempo de horneado: 12 - 15 minutos.
Temperatura del horno: 232 °C / 450 °F

{NOTAS}

- Al elaborar la masa puedes dejarla reposar por una hora o todo un día en la refrigeradora, esto con el fin de que tome un sabor más intenso.
- Al estirar la masa puedes optar por hacerlo sobre sémola de trigo o trigo quebrado para que tome una mejor textura y sabor.



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta receta.



Brazo de almendra y caramelo

(HONDURAS)

{INGREDIENTES MASA}

%		Libras	Onzas*
100	Harina suave	1	-
175	Huevo	1	12
90	Azúcar	-	14 ½
A/G**	Sabor almendra	-	-

* Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilo.

**Al gusto.

{PROCESO}

- Pesa cada uno de los ingredientes.
- Coloca en el tazón el huevo y el azúcar.
- Con el globo, inicia el batido en velocidad alta hasta lograr un punto de nieve o pico suave. Antes de que el tiempo de batido termine, coloca el saborizante y continúa batiendo hasta que se integre bien toda la mezcla.
- Baja la velocidad de la batidora e incorpora la harina poco a poco.
- En una lata engrasada deposita la mezcla llenándola hasta la mitad de su capacidad.
- Colócala en el horno a la temperatura indicada por el tiempo sugerido.
- Una vez horneado espera a que enfríe un poco para poder enrollarlo.

- Coloca el relleno de caramelo y agrega la almendra fileteada.
- Enrolla y envuelve en papel mantequilla. Colócalo en la refrigeradora para que tome consistencia.
- Una vez frío, retira el papel, procede a cortarlo y decora.

Tiempo de horneado: 10 a 12 minutos

Temperatura del horno: 210 °C / 410 °F

{NOTAS}

- El tiempo de horneado debe ser lo más corto posible, para evitar la resequedad en el pan.
- Al momento que vayas a colocar caramelo o cualquier otro tipo de relleno, debe ser una capa delgada, de lo contrario puede salirse al enrollar.
- La temperatura de la plancha antes de enrollarla debe ser tibia, ya que si dejas que se enfríe mucho, luego este se puede quebrar.
- El enrollado lo puedes realizar sobre una manta, plástico o, lo más habitual, en un papel. Se enrolla y de esa manera se coloca al refrigerador por una hora o por un día para que pueda compactar un poco.



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta receta.



Pan integral de zanahoria

(NICARAGUA)

Foto con fines ilustrativos.

{INGREDIENTES**}

%		Gramos*
75	Harina fuerte	750
25	Harina integral	250
1.5	Levadura	15
16	Melaza	16
2	Sal	20
45	Agua	450
6	Grasa vegetal	60
1	Mejorante para volumen	10
4	Hojuelas de avena	40
16	Zanahoria rallada	160

*Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilo.

**Ingredientes para 7.8 unidades.

{PROCESO}

- Pesa bien todos los ingredientes. Agrega al tazón de la revoladora ambas harinas, la integral y la fuerte, la levadura, la sal y el mejorante.
- Revuelve los ingredientes por dos minutos en velocidad baja. Agrega el agua, la grasa vegetal y la melaza. Revuelve en segunda velocidad por once minutos.
- Cuando la masa tenga un 90% de desarrollo de amasado, incorpora la zanahoria rallada y, por último, las hojuelas de avena (guarda algo para decorar). Mezcla por un minuto más.
- Saca la masa de la revoladora y ponla sobre la mesa de trabajo previamente engrasada.
- Deja reposar por cinco minutos y divide en porciones de 227 gramos

- Forma bolitas. Con un rodo pequeño estira la bola de tal modo que la parte superior de la masa extendida quede más angosta que la parte inferior. Enrolla la parte estrecha de la masa hacia la parte ancha formando un rollo de masa y espolvorea las hojuelas de avena al gusto.
- En una bandeja de hornear previamente engrasada, acomoda los panes sin que se peguen. Cubre con una carpa o introdúcelas al fermentador.
- Deja reposar por una hora y media. Saca y deja que la masa repose a temperatura ambiente por cinco minutos antes de hornear.
- Nota: cortar los panes en la parte superior para decoración del mismo.

{HORNEADO}

- Característica del pan integral listo para hornear: no hay variación en color, la masa debió haber crecido hasta duplicar su volumen.
- Revisa que la temperatura del horno está ajustada en 170 °C y el tiempo ajustado para veinte minutos.
- Revisa que la cantidad de vapor esté ajustada para diez segundos. Al cerrar el horno, presiona el botón interruptor de vapor. Hornea.
- Deja enfriar el producto por dos horas o hasta alcanzar la temperatura ambiente. Entre 33 y 35 °C.
- Empaca en bolsa y sella.



Ingres a la edición digital de Pan Caliente en www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta receta.



Pan de leche con *Tang Zhong*

(COSTA RICA)

{INGREDIENTES}

%		Tang zhong	Gramos*
100	Harina semifuerte	350	4650
2	Sal	-	100
2	Leche en polvo	-	100
15	Agua	500	250
10	Azúcar	-	500
10	Huevos	-	500
8	Mantequilla sin sal	-	400
1	Levadura fresca	-	50
1	Ralladura de naranja	-	50
25	Leche	1250	-
-	Tang zhong	-	2100

* Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0,453592 kilos.

{PROCESO}

- Prepara área de trabajo. Pesa muy bien los ingredientes.
- Toma el 7% de la harina e hidrátalo con cinco veces su peso en líquido.
- Llévalo a una sartén y mézclalo hasta obtener una gelatina espesa. Deja enfriar.
- Incorpora el resto de los ingredientes y amasa hasta obtener el glúten desarrollado.
- Reposa la masa en bloque durante una hora y media.
- Forma las piezas.
- Fermenta.

Tiempo de horneado: 20 a 25 minutos.

Temperatura del horno: 180 °C / 356 °F



Ingresar a la edición digital de Pan Caliente en www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta receta.



Pan multicereales

(REPÚBLICA DOMINICANA)

{INGREDIENTES MASA}

%		Libras	Onzas*
50	Harina fuerte	3	2
50	Half'N Half Euro Grain	3	2
1.5	Levadura Fermipan Marrón	-	1 ½
50	Agua	3	2

* Una onza equivale a 28 gramos. Una libra equivale a 0.453592 kilos.

{PROCESO}

- Pesa correctamente todos los ingredientes.
- Mezcla todos los ingredientes secos durante treinta segundos en velocidad baja.
- Amasa durante cinco minutos en primera velocidad y ocho minutos en velocidad rápida hasta que desarrolle el gluten.
- Divide en piezas de 20 onzas cada una y deja en reposo por quince minutos.
- Forma las piezas en hogazas o pan de molde.
- Barniza con clara de huevos y agrega hojuelas de avena.
- Deja en fermentación hasta que duplique su tamaño.



Ingresa a la edición digital de Pan Caliente en www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta receta.

Tiempo de horneado: 25 a 30 minutos.
Temperatura del horno: 170 °C / 300 °F



| Guatemala |

PRIMER FESTIVAL DE PAN DE YEMAS

Una de las joyas gastronómicas del occidente de Guatemala es el pan de yemas, que es tradicional durante la Cuaresma y la Semana Santa. En Quetzaltenango se realizó el primer festival dedicado a esa delicia.

Para celebrar y honrar esta tradición, Molinos Modernos creó el Primer Festival de Pan de Yemas, que se realizó en la cabecera departamental de Quetzaltenango y contó con la asistencia de más de quinientas personas. «Durante esa temporada (Cuaresma y Semana Santa) es tradición no solamente disfrutar de este delicioso pan, sino compartirlo con la familia y amigos. Por ello quisimos compartir y celebrar con nuestros aliados, los transformadores de harina que a través de su trabajo en panaderías hacen posible esta tradición», dijo Ricardo Chacón, coordinador de Mercado.

Una de las actividades más representativas fue la elaboración del pan de yemas más grande de la región, que alcanzó un tamaño de seis metros de largo por dos de ancho, además de una exhibición permanente de pan; en el cierre de la actividad se compartió el pan entre todos los asistentes. Además, se contó con toda una serie de juegos de feria adaptados a la temática del festival.

«Para Molinos Modernos y Molino Excelsior es muy importante apoyar las tradiciones de Guatemala y la gastronomía propia de la región de occidente y Quetzaltenango, es especial para nosotros, porque es donde nacimos gracias a la visión de don Juan Bautista Gutiérrez, fundador de Corporación Multi Inversiones», agregó Rocío Figueroa, jefe de Servicio al Cliente y Mercadeo. La tradición de la elaboración de este delicioso pan se mantiene viva gracias al trabajo de artesanos panaderos, que con arte y dedicación elaboran estos alimentos. Las harinas líderes de Molinos Modernos utilizadas en estos panes fueron: Oso Blanco, El León, San Rafael y El Sol.





| Costa Rica |

SEGUNDA EXPOPANADERÍA Y REPOSTERÍA

Molinos Modernos participó con éxito en esta exposición internacional, actividad que concentró al gremio de panaderos, reposteros, chefs y profesionales del sector junto a los principales proveedores de equipos. Durante los dos días se abrieron espacios de capacitación para brindar herramientas actualizadas a los más de cinco mil visitantes.

La propuesta innovadora de Molinos Modernos (Fhacasa en Costa Rica), consistió en presentar nuevos productos de acuerdo con la tendencia artesanal, para impulsar la producción de opciones de panes rústicos, masas madres y procesos de elaboración artesanales. En los dos días de evento, los asistentes tuvieron la oportunidad de tener contacto con más de 350 marcas de 36 empresas participantes, y el éxito se midió con el aumento de visitantes, el cual creció en un 39% comparado con el año anterior.

La excelente cobertura en medios (radio, televisión, redes sociales, revistas y prensa), proporcionaron gran exposición a nivel nacional e internacional de la marca Molinos Modernos en la región y un posicionamiento de músculo y respaldo para la operación.





CUATRO DÉCADAS ENDULZANDO EL PALADAR DE LOS SALVADOREÑOS

La constancia, el esfuerzo y el espíritu emprendedor son algunas de las cualidades que definen la personalidad de Rosa Amelia Pérez Melgares y su esposo, Carlos Rivera, propietarios y motores principales de Pastelería Francesa.



Por: Ricardo Vásquez Guevara (texto) y Julio César Avilés Pintin (fotos).

No hay obstáculos ni retos que puedan detener el deseo de superación de las personas emprendedoras que desean cumplir sus metas. Uno de los mejores ejemplos es el de los propietarios de Pastelería Francesa, una empresa familiar que nació en el año de 1977 en el departamento de San Miguel, a 140 kilómetros de la capital de San Salvador, El Salvador.

A mediados de la década de los setenta, ni Rosa Amelia ni su esposo Carlos Rivera tenían ningún conocimiento de panadería, pero sí el deseo y la voluntad de sacar adelante a su grupo familiar. El sueño de tener un negocio propio empezó a tomar forma cuando conocieron al propietario de una pequeña panadería, quien elaboraba y vendía pan dulce en un pequeño local de provincia, en la ciudad de San Miguel. «Hasta allí llegaba mi

papá a platicar con el dueño de una pequeña panadería y poco a poco fue conociendo y aprendiendo el oficio. Mi padre le ayudaba a elaborar pan, a distribuir y a buscar nuevas recetas», cuenta Marisol de Hernández, hija del matrimonio. Debido a la situación de inestabilidad que vivía en ese entonces el país por el inicio del conflicto armado, el dueño pone en venta el negocio, y Rosa Amelia y Carlos, luego de discutirlo por varios días, deciden invertir todos sus ahorros para comprarlo.



«Somos una empresa que ofrece siempre productos de calidad y un excelente servicio, nos distinguimos por la frescura y creatividad, involucramos todos nuestros sentidos para llegar a expresar una emoción», Marisol de Hernández, gerente administrativa e hija de los pioneros de Pastelería Francesa.

RECETA FAMILIAR

Fue con siete empleados que el matrimonio empezó a trabajar en el mes de agosto de 1977, además, tenían el apoyo de sus cuatro hijos pequeños, quienes debido a su edad solo colaboraban en labores como limpiar latas o hacer mandados. Los inicios fueron difíciles y, día a día, tenían que superar muchos obstáculos; sin embargo, el crecimiento de la pequeña empresa empezó a partir de la popularidad de una receta familiar: la quesadilla especial, la cual vendían a sus vecinos.

«La idea era montar un pequeño local donde poder degustar una taza de café, refrescos y diversas variedades de pan dulce especial, ya que, en ese entonces, en San Miguel solo se consumía el denominado pan de velorio», dice Marisol, quien afirma que luego empezaron a elaborar pan de hojaldre y danés.

A partir de entonces, los desvelos y esfuerzos se multiplicaron cada día, pero el matrimonio tenía la esperanza de que su sacrificio fuera recompensado con



el crecimiento de la panadería. Una época difícil para el desarrollo del negocio fue durante el conflicto armado, cuando había prolongados cortes de energía de más de diez horas. Sin embargo, don Carlos nunca se quedó con los brazos cruzados y buscaba cómo conseguir hielo para tratar de conservar en buen estado parte de la materia prima. En noviembre de 1989, hubo una ofensiva guerrillera, la cual provocó cortes de energía por más de una semana y enfrentamientos armados en las principales ciudades. En esa época, el negocio cerró mientras se normalizaba la situación y perdieron toda la materia prima. A pesar de todo, el espíritu emprendedor de los esposos no los abandonó y resurgieron con más fuerza.

PIONEROS EN LA ZONA

En los inicios de los años noventa, sus hijos, ya adultos, se incorporaron al negocio y ponen en marcha un ambicioso plan de expansión y de elaboración de nuevos productos. En la actualidad, Pastelería Francesa tiene nueve salas de venta, doce carros repartidores y cien colaboradores. Además, tienen planes de inaugurar a corto plazo dos nuevas sucursales. Entre algunos de los productos que elaboran están semitas rellenas, torta de yema, de pasas, de leche, pastelería tradicional y especializada, entre otros.

A pesar del paso de los años, Pastelería Francesa es una empresa que mantiene sus recetas tradicionales, con productos ciento por ciento naturales,

libre de preservantes. Esa es una de las razones por las cuales ha logrado mantenerse en el gusto de los comensales salvadoreños. No hay ninguna duda que Rosa Amelia y su esposo Carlos (ya fallecido), son un claro ejemplo de que las personas emprendedoras son capaces de manejar un hogar, fundar negocios y superar todos los obstáculos con notas sobresalientes.



PREMIO A LA EXCELENCIA PASTELERAS

La Cámara de Comercio e Industria de El Salvador, filial San Miguel, otorgó el galardón Jaraguá a la familia Rivera Pérez, como reconocimiento público a Pastelería Francesa por sus cualidades de competitividad, trayectoria, proyección social y generación de empleos en la zona oriental de El Salvador.

Ingresa a www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta historia.



CALIDAD Y TRADICIÓN POR EXCELENCIA



A sus cincuenta y nueve años, Martha Rener pasó de ser una experimentada mujer de ciencias que buscaba descubrir una cura contra el cáncer, a la dueña de Pastelería Sampson, el negocio con cuarenta y seis años de trayectoria.

Por: Tamara Montes (texto) y Óscar Cisne (fotos).

En un pequeño garaje de una hermosa casa ubicada en Reparto Los Robles de la ciudad de Managua, Nicaragua, nace en agosto del año 1973 Pastelería Sampson, fundada por la señora Gladys Rener, quien trabajó en sus inicios arduamente desde su cocina, con su horno, batidora,

una vitrina y sillas caseras. Otras áreas de su casa también se transformaron para darles comodidad a sus clientes o servir de bodega o área de producción, ese fue el caso de la sala y el comedor, el amplio patio trasero y el parqueo interno, donde se colocaron hornos industriales para realizar el proceso de producción.

Desde entonces han transcurrido cuarenta y seis años y la vivienda de la señora Gladys es la empresa y principal sucursal de la pastelería, que se dio a conocer con el pudín, el pico y roscas de encanelado que tanto gustaron desde el principio a los capitalinos y que, debido a la demanda, se encuentran en las cadenas de supermercados y pulperías a nivel nacional. Un sueño que inició con tres personas, hoy provee de trabajo a más de cincuenta empleados, tiene una flota de vehículos para distribución, seis hornos industriales y dos sucursales más, todo esto lo convierte en un referente nacional e internacional.

LA SUCESORA

Martha Jeannette Sampson Rener, la segunda de seis hermanos, desde pequeña miraba trabajar a doña Gladys; recuerda que le gustaba quebrar huevos para hacer repostería y, en la actualidad, Martha trabaja de la mano con su mamá, dos de sus hermanos y sus empleados en hacer prosperar el negocio. Martha estudió fuera de Nicaragua biología y trabajó en un laboratorio experimentando una cura contra el cáncer, pero, luego de un tiempo, sintió la necesidad de ingresar a un convento, donde pasó un periodo. La empresaria confiesa que añoraba su hogar y por ello decide regresar a su país en la década de los noventa y ponerse al frente del negocio familiar. A la fecha, es gerente, responsable de relaciones públicas y experta en el manejo del Facebook de la pastelería. Martha es una mujer amable, de carácter firme, emprendedora y que, a pesar de que sufre un problema de salud en la columna, se mantiene al pie de la producción del negocio, para garantizar la calidad de los productos.

LA CLAVE DEL ÉXITO: MANTENER LOS INGREDIENTES

«No cambiar ingredientes, aunque suban de precios, para no variar el sabor, ya que



¡PASTELERÍA SAMPSON, CRECER CON LA MARCA!

Dentro de los logros que llenan de satisfacción a la familia Sampson Rener, es saber que se ha posicionado en la preferencia del paladar de los nicaragüenses, hasta el punto de ver generaciones degustando de sus productos y servicios, así como el reconocimiento de extranjeros que les visitan y llevan a sus países los panes y picos elaborados con calidad y tradición.

esto mantiene la calidad y el prestigio de nuestro nombre», indica Martha a la vez que menciona un listado de más de cincuenta productos, entre ellos, ensaladas, panes, pastelitos de pollo, relámpagos, bocadillos, queques, empanadas de queso, tortas de pan entre otras reposterías. Asimismo, incursionaron en la venta de comidas y bebidas típicas nicaragüenses, como el nacatamal, refrescos de cacao y semilla de jícara, además de los cafés helados, calientes y frozen, todos con recetas y fórmulas secretas de la familia.

Gemina, ahora a cargo de Molinos Modernos, ha sido el proveedor desde siempre, a quien le compran todo lo indispensable para la pastelería y hoy esperan seguir creciendo de la mano con ellos. Desde los inicios, indica doña Martha, se han



mantenido fieles con la empresa y parte de las razones son la calidad, precio, atención y asistencia técnica que reciben con frecuencia, lo que aporta al capital y desarrollo humano en su negocio.

Bajar los estándares de calidad en los ingredientes y sus productos no es una opción, como no lo ha sido realizar despidos ni cierre de empresa debido a la reciente situación coyuntural del país. Como empresa responsable, ha enfrentado las dificultades mermando sus utilidades para cumplir con sus trabajadores, y así enfrenta el futuro.

HORARIOS DE ATENCIÓN

Sucursal Los Robles

Lunes a viernes: 7:00 a. m. a 6:00 p. m.
Sábado: 7:00 a. m. a 2:30 p. m.

Sucursal Bolonia

Lunes a viernes: 7:00 a. m. a 5:30 p. m.
Sábado: 7:00 a. m. a 2:00 p. m.



.....
 Ingresa a www.molinosmodernosenlinea.com y comparte esta historia.



EL ARTE DE AMASAR CON AMOR

Iniciar cualquier proyecto lleva consigo miedo e incertidumbre, emprender no es fácil y hacerlo en pareja podría tornarse difícil o ser un camino emocionante en búsqueda de deseos y ambiciones en conjunto, como la historia de José y Rose Mary.

Por: Gabriela Mora Román (texto) y Rodrigo Quesada Robleto (foto).



Todo inicia en 1991, cuando un joven con anhelos por cumplir, como la mayoría, se levantaba día a día muy temprano para dirigirse a trabajar como panadero, su amor por este oficio fue el impulso necesario para dejar atrás la seguridad de un empleo formal y aventurarse para cumplir sus propios sueños y los de su pareja. Esta es la historia de José y Rose Mary, dos vecinos de la provincia de Cartago, quienes a la corta edad de 38 y 27 años, respectivamente, decidieron en 2014 emprender en el sector de la panificación.

«Mi primer trabajo fue en panadería, fui ganando experiencia hasta que llegó el momento en el que quise independizarme y poner mi propio negocio. En el camino conocí

a Rose Mary y juntos comenzamos a trabajar la idea y buscar un lugar para empezar el negocio, fue así como llegamos a Tierra Blanca e iniciamos nuestra primera panadería», cuenta José Vega, propietario de la Panadería y Repostería Dulce Arte. Juntos conforman la dupla perfecta que ha llevado al éxito un negocio que hoy supera los cinco años en el mercado costarricense.

El emprendimiento inició como un sueño en conjunto, y actualmente cuenta con cuatro puntos de venta alrededor de la provincia de Cartago, en las bellísimas zonas de Tierra Blanca, Pacayas, Cipreses y Potrero Cerrado, lugares de gente amena, quienes acogieron con amor los productos realizados por estos dos jóvenes y el equipo que los acompaña.

No conformes con sus cuatro sedes y crecimiento sustancial en tan poco tiempo, la pareja de empresarios tiene dentro de sus proyectos a corto plazo implementar mejoras en los locales actuales, sin embargo, a largo plazo buscan expandirse a otras localidades, meta para la cual ya trabajan en localizar las áreas idóneas para su próximo negocio

EMPRENDER EN PAREJA: UN EQUIPO DE ALTO DESEMPEÑO

Según el Informe Global Entrepreneurship Monitor (GEM) en 2014 la tasa de emprendimientos en etapas tempranas era del 11,3%, y de todos los emprendimientos juveniles que existían en Costa Rica, solamente el 0,5% lograba establecerse por periodos superiores a los 3,5 años. Entonces se preguntarán, ¿a qué se debe este análisis? Pues si bien es cierto actualmente más personas optan por iniciar su propio negocio, emprender no es fácil y en cualquier parte del mundo, no morir en el intento es todo un desafío; Panadería y Repostería Dulce Arte es el claro ejemplo de que este camino va más allá de una idea de negocio en busca de ganar más dinero, de ser su propio jefe y tener libertad de horario. Y es que para iniciar una empresa que perdure en el tiempo y sea exitosa son necesarias la pasión y el amor por lo que se hace, solo así ese sueño que ronda tu cabeza verá los frutos a través de los años.

Rose Mary Aguilar, copropietaria del emprendimiento, cuenta que cuando comenzaron en el negocio uno de los principales desafíos que tuvieron que enfrentar fue el relacionado con los proveedores, ya que no creían en ellos. «Cuando se está iniciando la gente no cree en uno y es cuando más ayuda se necesita para salir adelante, nosotros empezamos con casi nada, nuestro local era muy pequeño, no cabíamos, pero era lo que teníamos: lo básico», confiesa Aguilar. Fue gracias al acompañamiento de ambos y al complemento que conforman juntos, ella es especialista en el campo de la administración de empresas y él experto en el ámbito de la panificación, y como equipo han sorteado este y muchos obstáculos más que se les han presentado en el camino.

LA MIRADA PUESTA EN EL HORIZONTE

Al iniciar esta aventura, los emprendedores José y Rose Mary cuentan cómo el



miedo se apoderó de ellos y el cual hasta hoy mantienen. La competencia y el cambio de la sociedad les exige, cada día más, cumplir con las necesidades de sus clientes, ofrecer productos de buena calidad y brindar un buen servicio; estas son solo algunas de las claves que han contribuido a hacerlos sobresalir en el mercado. «Nos enfocamos mucho en mantenernos, en que lo que ofrecemos hoy sea lo mismo en seis meses, porque, desgraciadamente, muchos emprendimientos fracasan porque al inicio se esmeran en dar lo mejor y con el tiempo se enfocan en ganar a cambio de bajar la calidad. Nosotros nos mantenemos fieles a nuestra fórmula. Nos gusta escuchar al cliente y brindarles una atención personalizada», afirma Rose Mary.

«Mantener y trabajar el producto con materia prima de primera calidad y estar cerca del cliente para saber qué es lo que piden y quieren, ha sido clave para llegar hasta donde estamos hoy», Rose Mary Aguilar, administradora de la Pastelería y Repostería Dulce Arte.



Para los jóvenes empresarios, hacer lo que a uno le gusta, animarse y aprender a confiar en uno mismo, así como sacar lo mejor de los momentos difíciles, los cuales sirven de guía para ver hacia dónde se quiere llegar, deben ser las pautas a seguir por quienes buscan el camino hacia el emprendimiento.



APORTE Y CRECIMIENTO

En sus inicios, el equipo de trabajo lo conformaban solamente sus propietarios, actualmente brindan trabajo a veintinueve personas, en su mayoría vecinos de la zona, con ello aportan no solo producto de calidad a la comunidad, sino también oportunidades de empleo a otros. Otro dato que revela el crecimiento del negocio es la cantidad de materia prima que consumen, cuando iniciaron, el pedido de harina que solicitaban era de cuatro sacos por mes, mientras que ahora utilizan cerca de doscientos; cuando un negocio prospera, la economía del país también lo hace. Esto mismo se demuestra cuando las empresas crecen, como este caso, que hoy cuenta con cuatro puntos de venta en la provincia de Cartago: Tierra Blanca, Cipreses, Pacayas y Potrero Cerrado.

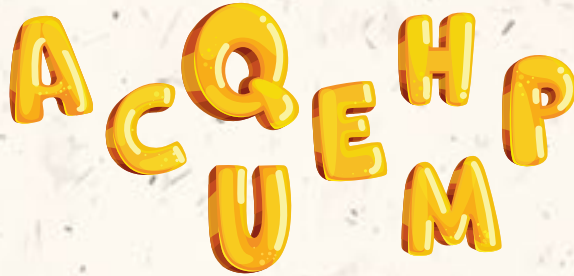
Ingresa a www.molinosmodernosonline.com y comparte esta historia.



{Forma las palabras}

Ordena las letras de las siguientes palabras relacionadas con la limpieza de tus áreas de trabajo. Buena suerte.

1. Tesecindenfat
2. Donre
3. Ceboas
4. Rodpilima
5. Loroc



Solución:
1. Desinfectante 2. Orden 3. Escoba 4. Limpiador 5. Cloro



{Laberinto}

¿Tienes hambre?, nosotros también, te invitamos a que encuentres el camino y que disfrutes el pan que tenemos de recompensa al finalizar el laberinto.

{Concentración}

Instrucciones

Concéntrate un momento. ¡Prohibido usar calculadora!

$$\text{[Cake]} + \text{[Cake]} + \text{[Cake]} = 30$$

$$\text{[Cake]} + \text{[Donut]} + \text{[Donut]} = 18$$

$$\text{[Donut]} - \text{[Cupcake]} = 2$$

$$\text{[Donut]} + \text{[Cupcake]} + \text{[Cake]} = ?$$

Solución: 16

Pan Caliente_ julio -septiembre 2019

{Contrarreloj}

Instrucciones

Tienes 30 segundos para encontrar el objeto de panadería repetido. ¡Realiza el reto con alguien más!





Info.:
7826 8519

Centro de Capacitación.:
PBX (505) 2264 9240. Carretera Norte Km.6.
Costado oeste, donde fue SIEMENS. Managua, Nicaragua.

Facebook:
Gemina Nicaragua





ESPIGA PIZZAS

Ideal para elaboración de Pizzas en procesos artesanales y mecanizados.

Obtén una masa uniforme, de excelente textura y fácil en su manejo.

Atención al Cliente

☎ 2500-5111 ☎ 2500-5123 ☎ 7829-6946
✉ atencionalcliente@molinosmodernos.com

Venta El Salvador

Urbanización industrial Plan de La Laguna,
Antiguo Cuscatlán, San Salvador.

Cedecap: 51 Av. Norte #159 entre Alameda
Roosevelt y 1a. calle poniente San Salvador.

DISPONIBLE EN:
EL SALVADOR